

Trobojni hleb



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 kašice** soli
- **60 g** suvog groža
- **300 ml** vode
- **60 g** očišćenog spanaca
- **80 g** očišćene cvekle

Priprema

Očišćenu cveklu iseci na kocke i staviti je u nutribullet. Dodati 100 ml vode i izblendati. Očišćeni spanac staviti u nutribullet, dodati 100 ml vode i izblendati (spanac i cvekla mogu i da se prokuvaju u, datoj kolicini vode, da se stave u blender i umute).

Brašno podeliti u tri posude, po 150 g. U svaku posudu dodati po jednu kašičicu suvog kvasca, prstohvat šecera, po pola kašičice soli i po jednu kašiku maslinovog ulja.

Uzeti prvu posudu sa brašnom i dodati 100 ml tople vode. Zamesiti, belo, testo. Zatim, uzeti drugu posudu sa brašnom i dodati smesu sa spanacem. Zamesiti, zeleno, testo. Na kraju uzeti trecu posudu sa brašnom, dodati suvo grože i smesu sa cveklom. Zamesiti, ljubicasto, testo.

Ostaviti sva umešana testa da uskisnu. Zatim uzeti ljubicasto testo i razviti ga u pravougaonik

Razvijeno testo uviti u rolat. Na isti nacin razviti i belo testo. Na belo testo staviti ljubicasti rolat, pa sve zajedno uviti u rolat.

Na kraju razviti zeleno testo. Na njega staviti pripremljeni rolat (od ljubicastog i belog brašna) i, sve zajedno, uviti u rolat.

Uzeti kalup za hleb (vel. 30 x 12 x 8 cm) i dno prekriti pek papirom, a stranice dobro premazati uljem. Staviti rolat, od testa, i rukom ga pritisnuti, da se formira ravna površina.

Ostaviti hleb da naraste. Narasli hleb premazati, cetkicom, sa vrelom vodom, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne, pa ga premazati vodom, da bi korica omekšala. Izvaditi hleb iz kalupa i umotati ga u kuhinjsku krpu. Ostaviti hleb da se prohladi, pa ga poslužiti.

Savet

Ovaj hleb, obavezno, da isprobate. Prvo, što je ukus fantastian, a drugo, deluje veoma dekorativno.